

RISTORANTE CAFFÈ TABISCHERIA



GRINTO

FOOD EXPERIENCE

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

IL MENU

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
PRIMAVERA ESTATE 23
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

INFORMATIVA INERENTE LA PRESENZA DI SOSTANZE CONSIDERATE ALLERGENI NEI PIATTI SOMMINISTRATI

Vi avvisiamo che nei piatti preparati e somministrati in questo locale e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Tra di essi vi sono: 1. cereali contenenti glutine; 2. crostacei ; 3. uova ; 4. pesce ; 5. arachidi; 6. soia; 7. latte e lattosio; 8. frutta a guscio; 9. sedano; 10. senape; 11. semi di sesamo; 12. anidride solforosa e solfiti; 13. lupini; 14. molluschi

Per una corretta e precisa informazione sugli ingredienti dei piatti scelti, Vi invitiamo a chiedere ad uno dei nostri ragazzi di sala; egli è stato specificatamente formato per darvi le risposte necessarie.

PER COMINCIARE...



PERCORSI DEGUSTAZIONE

Per evitare di perdervi nella scelta degli antipasti Vi proponiamo:

I SAPORI DI MARE*

Carpaccio di Pesce Spada, Moscardini in guazzetto, Insalata di Polpo, Cocktail di gamberetti, Salmone marinato

€ 16

I GUSTI DEL PIEMONTE

un viaggio tra i sapori del nostro territorio con assaggi di:

Vitello tonnato, Tomini rossi e al verde, Insalata russa, Carne cruda di Fassona, Selezione di salumi e formaggi

€ 15

IL VEGETARIANO

Caponatina Siciliana, Quiche ricotta e spinaci, Zucchine in carpione, Cous cous con verdure, Formaggi

€ 13



**I FORMAGGI
PIEMONTESI**

Il Piemonte vanta la presenza di oltre 30 varietà principali di formaggi, di cui molti protetti dal marchio DOP. Regione nella quale la lavorazione del latte ha radici antichissime, di oltre 7000 anni. Nella nostra regione l'arte casearia italiana ha la sua massima punta creativa con una produzione diversificata di

caprini e vaccini (formaggio ottenuto con latte di mucca). Di questi, due sono i Re: il **Gorgonzola** (di cui oltre il 45% della produzione è concentrata nella provincia di Novara) ed il **Castelmagno** della Val Grana, la cui stagionatura segue antichi e lenti percorsi che sembrano ricordare gli impervi passaggi che usano le bestie per ristorarsi sugli alpeggi della valle. L'unicità del Castelmagno, riconosciuta dai più grandi intenditori di formaggi, abbinata alla sua modesta produzione, lo rendono uno dei formaggi più ricercati e preziosi al mondo.



ALTRI ANTIPASTI



I SAPORI DI MARE



IL VEGETARIANO



INSALATA DI POLPO* TRICOLORE

€ 15

TRIS DI CARPACCI AFFUMICATI*

(Salmone, Tonno, Pesce Spada)

€ 18

ZUPPETA DI MOSCARDINI* E CROSTINI

€ 14

CARNE CRUDA DI FASSONA

€ 14

VITELLO TONNATO CON FIORI DI CAPPERO DI PANTELLERIA

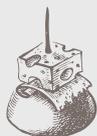
€ 10

I GUSTI DEL PIEMONTE



* per motivi di sicurezza alimentare il prodotto è abbattuto

STUZZICHERIE (FATTE DA NOI)



PANELLE PALERMITANE*
€ 5

ARANCINE SICILIANE MIGNON*
(5 pezzi)
€ 6

**CHIACCHERE CON
PROSCIUTTO CRUDO**
€ 10

MISTO DI STUZZICHERIE*
(Panelle, arancine, polpettine)
€ 9



IL MISTO DI STUZZICHERIE



LE PANELLE PALERMITANE

"I Panelli" sono uno dei più antichi esempi di street food italiano; furono gli arabi, oltre mille anni fa (ed al pari della Tabisca), ad inventare le panelle, durante la dominazione della Sicilia. Di un bel colore dorato, la panella è una frittella schiacciata, fatta di sola farina di ceci, profumata di prezzemolo fresco e mangiata, spesso, in mezzo ad un pane morbido e con i semi di sesamo.

A Palermo il suo consumo è un rito che non può che avvenire dal "panellaro", una caratteristica friggitoria ambulante contenente gli "attrezzi" del mestiere: un fornello, una grande pentola contenente l'olio per la frittura, un ripiano con le panelle già pronte in bella mostra e un recipiente di latta per il sale. Non c'è vicolo della città che non dia la possibilità di gustare queste deliziose frittelline servite con una spolverata di sale ed a piacere qualche goccia di limone.

* per motivi di sicurezza alimentare il prodotto è abbattuto

LA COZZERIA



Le cozze da noi servite nel periodo estivo sono sempre di origine italiana (Sardegna, Liguria, Puglia)

COZZE ALLA MARINARA € 12

COZZE ALLA DIAVOLA € 12

COZZE PEPATE € 12

ZUPPA "MARACAIBO" € 18
(Zuppeta di Cozze, Vongole, Scampi*, Gamberone* e Calamari*)

HAMBURGHERIA



Gli hamburger gourmet di Grinto sono serviti con carne di fassona piemontese, e patatine fritte, non surgelate, fatte da noi.



L'HAMBURGER CLASSICO

hamburger di fassona 150 gr. ketchup, maionese, insalata iceberg, pomodoro, pane fatto in casa
€ 12

IL CHEESBURGER

hamburger di fassona 150 gr. ketchup, maionese, insalata iceberg, pomodoro, formaggio cheddar, pane fatto in casa
€ 13

IL GRINTOBURGER

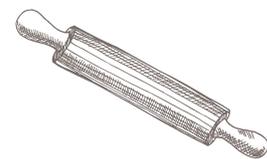
hamburger di fassona 150 gr., ketchup, maionese, insalata iceberg, pomodoro, cheddar, bacon croccante, uovo al paletto, pane fatto in casa
€ 15

HAMBURGER BBQ

hamburger 150 gr., insalata, cheddar, bacon croccante, cipolla caramellata e salsa BBQ
€ 15



LE PASTE FATTE IN CASA



**LE FARINE DELLA
PASTA FATTA DA NOI**

MOLINO S.PAULO
MOLITORIA SAN PAOLO
Storiche Farine Siciliane

MOLINO ENRICI
GENERAZIONI DI MUGNAI



**CHITARRE
CON POLPETTE
E PECORINO ROMANO**
€ 13

NEW

**TAGLIOLINI AL RAGÙ
DI CINGHIALE**
€ 16



**PACCHERI CON
POMODORINO PACHINO,
STRACCIATELLA E BASILICO**
€ 13

**AGNOLOTTI DELLA CASA
AL RAGÙ BIANCO**
€ 14



LETTERATURA IN PASTA

«...il nostro più che un popolo è una collezione. Ma quando scocca l'ora del pranzo, seduti davanti a un piatto di spaghetti, gli abitanti della Penisola si riconoscono italiani... Neanche il servizio militare, neanche il suffragio universale (non parliamo del dovere fiscale) esercitano un uguale potere unificante. L'unità d'Italia, sognata dai padri del Risorgimento, oggi si chiama pastasciutta»

(C. Marchi, *Quando siamo a tavola*, Rizzoli, 1990)

«...una contrada che si chiamava Bengodi, nella quale si legano le vigne con le salsicce, e avevasi un'oca a denaio e un papero giunta, ed eravi una montagna tutta di formaggio parmigiano grattugiato, sopra la quale stavan genti che niuna altra cosa facevan che far maccheroni e ravioli, e cuocergli in brodo di capponi, e poi gli gittavan quindi giù, e chi più ne pigliava più se n'aveva...»

(G. Boccaccio *Decameron VIII 3*)



TAGLIOLINI AL RAGÙ DI CINGHIALE

* per motivi di sicurezza alimentare il prodotto è abbattuto

LE PASTE FATTE IN CASA E I RISOTTI

DI PESCE



NEW

**TAGLIOLINI
AL NERO DI SEPIA
E POLIPETTI**
€ 17

**CHITARRUCCE
ALLE VONGOLE
VERACI**
€ 17

**PACCHERI CON CREMA DI
PISTACCHIO DI BRONTE^{DOP}
E GAMBERI***
€ 18

**CHITARRA AI
FRUTTI DI MARE*
IN CROSTA**
€ 21



PACCHERI CON CREMA DI PISTACCHIO



CHITARRA AI FRUTTI DI MARE IN CROSTA

* per motivi di sicurezza alimentare il prodotto è abbattuto

DA PROVARE

Gusto e leggerezza

NEW

**CALAMARATA
CON CALAMARI TENERI,
PACHINO E RICOTTA SALATA**
€ 16



CALAMARATA CON CALAMARI

**BUSIATE
CON PESCE SPADA,
MELANZANE E MENTUCCIA**
€ 17



BUSIATE CON PESCE SPADA

NEW

**TAGLIOLINI
ALL'ARAGOSTELLA**
€ 20



IL RISO

La semina, la coltivazione e la raccolta del riso venivano praticate un tempo tutte a mano e costituivano un lavoro durissimo al quale si dedicavano soprattutto le donne. Erano chiamate mondine e diventarono figure popolari negli anni Cinquanta, quando furono immortalate anche dal cinema. Nei due mesi estivi, quando il lavoro era più intenso, lavoravano a decine di migliaia nelle risaie, immerse anche per 10 ore al giorno nell'acqua, perseguitate dalle zanzare e dall'afa.

I RISOTTI



**RISOTTO
AL CASTELMAGNO^{DOP},
NOCI E MIELE
IN CIALDA DI GRANA
PADANO**
€ 17

**RISOTTO AL CURRY CON
GAMBERETTI E VERDURE
DI STAGIONE**
€ 15



RISOTTO AL CASTELMAGNO DOP



SECONDI DI CARNE



NEW

**LA PICANHA
DI BEEF ANGUS AMERICANO
ALLA GRIGLIA**
ACCOMPAGNATO DA RISO BASMATI
E FAGIOLI NERI
(300 GR.)

€ 25



**COSTOLETTE DI AGNELLO
ALLA GRIGLIA**

con patate al forno

€ 18



COSTOLETTE DI AGNELLO

NEW

**FILETTO DI MAIALINO
AL PEPE VERDE (250 GR.)**

con patate al forno

€ 18



FILETTO DI MAIALINO AL PEPE VERDE



CONTORNI



**PATATINE FRITTE
RUSTICHE**

€ 4,50

**INSALATA DI FINOCCHI
CON UVETTA E CITRONET-
TE DI ARANCE E OLIO**

€ 5

PATATE AL FORNO

€ 4,50

**VERDURE
ALLA GRIGLIA**

€ 6

INSALATA MISTA

insalata verde e rossa, mais, carote,
pomodoro

€ 6

**LA CLASSICA TAGLIATA
DI FASSONA PIEMONTESE**

(400 GR.)

con rucola, salsa bernese, scaglie di Grana Padano e
aceto balsamico di Modena

€ 16

**COSTINE RIBS DI MAIALE
IN SALSA BBQ**

con patate al forno

€ 16

COSTATA DI SCOTTONA

(400 GR.)

con verdure alla griglia

€ 22



IL GRILL DI CARNE

COMPOSTO DA:

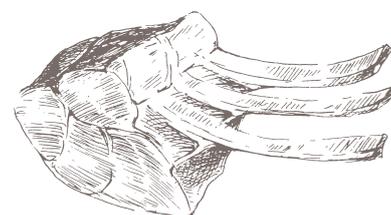
**SPIEDINO, CAPOCOLLO DI MAIALE,
COSTOLETTE DI AGNELLO, SALSICCIA
DI MAIALE, SOTTOFILETTO DI FASSONA**

con patate rustiche cotte al forno e salsa barbecue

€ 21 porzione singola

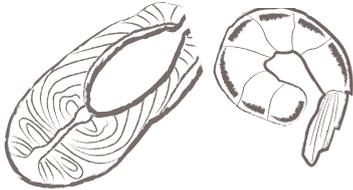


IL GRILL DI CARNE





IL PESCE



FRITTO DI CALAMARI*

con julienne di finocchi e uvetta
€. 15

GRAN FRITTO DI PESCE CON SCAMPI* E GAMBERONI*

con julienne di finocchi e uvetta
€. 20



FILETTO DI RICCIOLA IN CROSTA DI PATATE

€. 17

SALMONE AL CURRY CON TORRETTA DI RISO BASMATI E VERDURE

€. 17



ALLA GRIGLIA



ORATA SPACCATA ALLA GRIGLIA

con verdure alla griglia
€. 18

CALAMARO SCOTTATO* ALLA GRIGLIA

con rucola, pomodorini e glassa balsamica
€. 16

GRILL DI PESCE*: SPADA, CALAMARO, GAM- BERONE, SCAMPO, ORATA E SALMONE

con verdure alla griglia
€. 25



LE INSALATONE



FOOD EXPERIENCE SALAD

Pollo impanato, misticanza, carote, fagiolini,
scaglie di parmigiano, salsa yogurt
€. 11

INSALATA GRINTO

insalata misticanza, rucola, mela, noci,
scaglie di parmigiano e speck
€. 11

INSALATA NIZZARDA

€. 12

tonno, uova, acciuga, olive** nere, insalata
misticanza, pomodori, patate, fagiolini

INSALATA FAMOSA

rucola, sedano, noci, pere
e scaglie di parmigiano
€. 10

INSALATA ARLECCHINO

misticanza, carote, finocchi, mais, pomodoro,
patate lesse, mozzarella, peperoni
€. 11



LA SCELTA DEL PESCE

Ecco **5 curiosità interessanti** per aiutarvi nell'acquisto del pesce:

L'**etichetta** è la carta d'identità del pesce. Prima di acquistare il pesce è utile saper leggere l'etichetta, la quale deve riportare la denominazione della specie, la provenienza geografica, il metodo di produzione (allevato, pescato in acque dolci o in mare). Inoltre se scongelato deve essere chiaramente indicato.

Ricordate che il congelamento non è sinonimo di minore freschezza.

Il colore. Un pesce dal colore vivo è indice di freschezza, testimoniata anche dall'occhio sporgente e trasparente. Presenza di escoriazioni sul corpo e di "gel" vicino agli occhi sono indici di pesce non fresco. Un corpo sodo e lucido confermano la freschezza dell'esemplare.

Il pesce è **stagionale**. Proprio come la frutta e la verdura. Anche i pesci hanno il proprio ciclo di vita e ci sono stagioni in cui la disponibilità è maggiore per alcune razze. Scegliere un pesce di stagione significa rispettare la natura, ma anche disporre di un pesce più fresco.

Pesce **grasso o magro**? Seppur considerato un alimento poco calorico per natura, il pesce contiene grassi Omega 3 che al corpo umano generano solo benefici. Pesce azzurro, alici, salmone, trota, branzino, cozze, sono solo alcune specie a più alto contenuto di Omega 3.

Conosciamo i **tempi di conservazione**? Il pesce è un alimento facilmente deperibile ed è buona cosa acquistarlo poco prima di rientrare in casa, inserendolo in una borsa termica. Se non si ha la certezza di un consumo entro 24 ore va lavato, pulito e conservato nel congelatore.

* per motivi di sicurezza alimentare il prodotto è abbattuto

** le olive potrebbero contenere il nocciolo

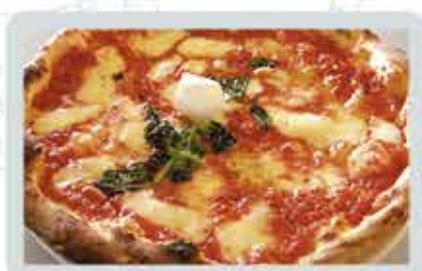
MENU RAGAZZI



SCEGLI TRA:



PASTA AL POMODORO



BABY PIZZA:
- MARGHERITA
- WURSTEL
- PATATINE



HAMBURGER
E PATATINE



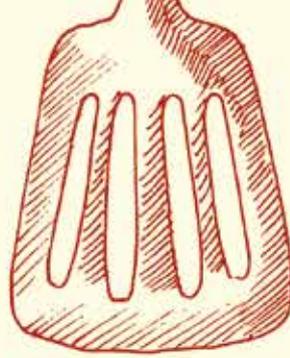
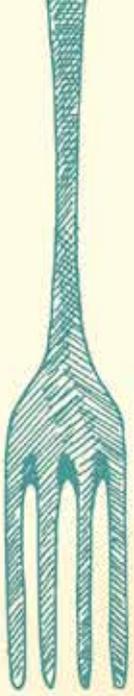
GELATO



=

10,0 €

MENU PER RAGAZZI
FINO A 12 ANNI



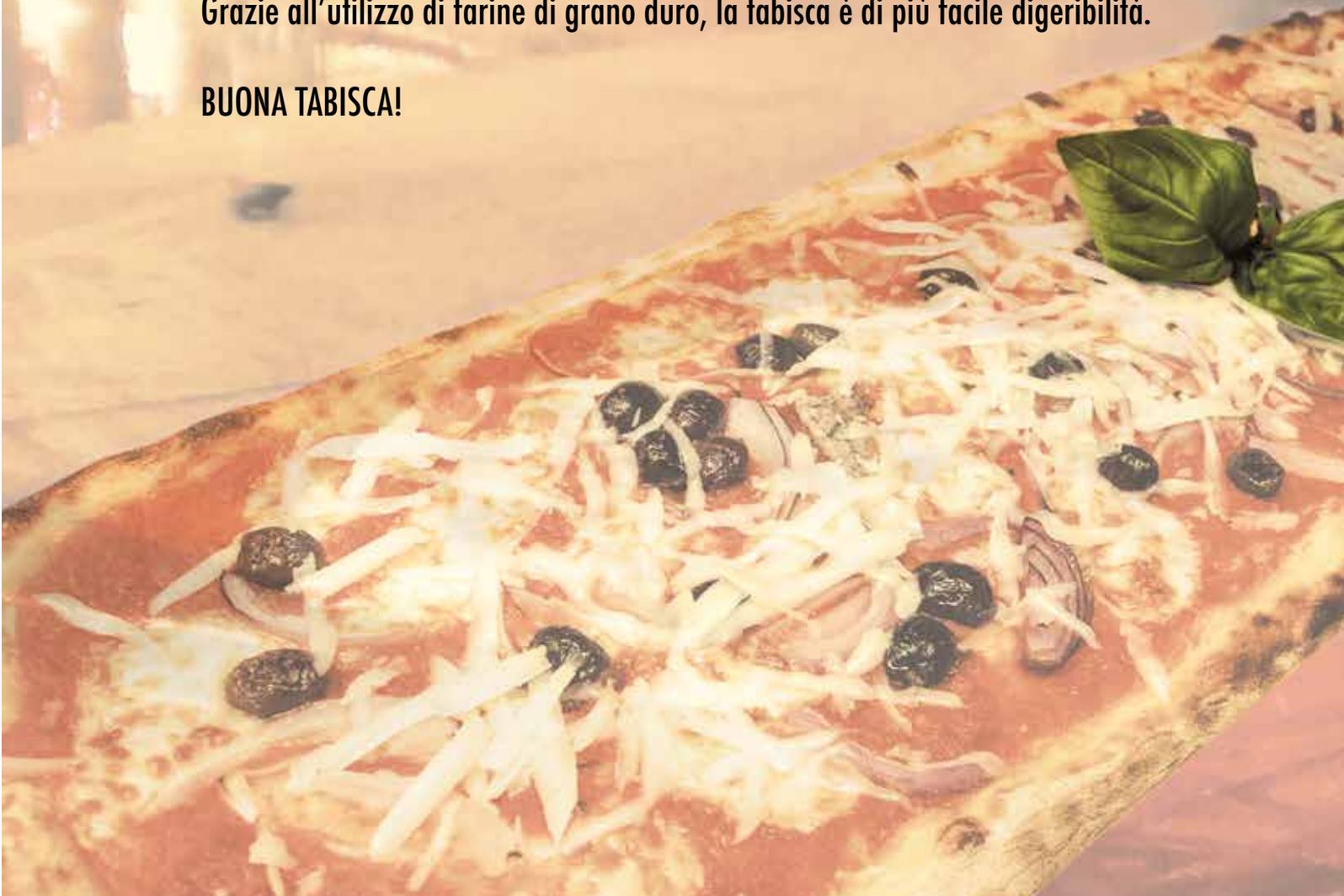
LA TABISCHERIA

COS'È LA TABISCA

La tabisca è una pizza tipica siciliana di forma allungata, ottenuta con farina di grano duro e cosparsa di olio d'oliva e sale. La parola tabisca porta con sé tutto l'incanto e la suggestione dell'incontro tra culture proprie dell'isola. "Tabisc" è, infatti, il termine arabo con cui si indica un pane che ancora oggi si cucina in alcuni Paesi dell'Africa mediterranea.

Da noi la tabisca viene servita, in rispetto alla tradizione, su taglieri di legno e abbinata a molti e differenti ingredienti. La sua ricetta più famosa è la saccense, che porta il nome degli abitanti di Sciacca, in provincia di Agrigento, dove per lo "schiticchio" - la pizzata in compagnia - si mangia come facevano, un tempo, i contadini e i pescatori del luogo: guarnendola con pomodoro, primo sale, acciughe, cipolle, olive e pecorino. Grazie all'utilizzo di farine di grano duro, la tabisca è di più facile digeribilità.

BUONA TABISCA!





LE CLASSICHE



LA PIZZA

pomodoro, fior di latte, basilico
€. 6,50

MARINARA

pomodoro, aglio, origano, basilico
€. 6

NAPOLI

pomodoro, fior di latte, acciughe e olive
€. 8

PROSCIUTTO

pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, origano
€. 8

4 STAGIONI

pomodoro, fior di latte, olive**, carciofi,
prosciutto cotto, funghi, origano
€. 11

VEGETARIANA

pomodoro, fior di latte, melanzane,
zucchine, peperoni, rucola
€. 10

ITALIA

fior di latte, pomodorini, burrata, rucola
€. 11

CAPRICCIOSA

pomodoro, fior di latte, olive**, carciofi,
prosciutto cotto, funghi, salamino piccante,
wurstel, origano
€. 12

4 FORMAGGI

mozzarella, fontina, parmigiano e gorgonzola
€. 10

GUSTOSA

bufala, salamino, funghi, cipolla
€. 11



LE SFIZIOSE



NEW

LA CROCCANTE

mozzarella di bufala, speck croccante,
peperoni dolci a goccia,
crema di basilico
€. 14

BUFALA

pomodoro, mozzarella di bufala,
basilico, olio Evo
€. 10

CARLA

pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo,
rucola, scaglie di Grana
€. 12

LA PICCANTE

pomodoro, fior di latte, salamino piccante,
'nduja, peperoncino
€. 10

LA CONTADINA

pomodoro, fior di latte, salsiccia, porri,
gorgonzola
€. 11

CASA GRINTO

pomodoro, burrata, salsiccia e basilico
€. 12

FUME'

pomodoro, fior di latte, scamorza affumicata
e salamino piccante
€. 11

BONITA

mozzarella di bufala, scamorza,
salsiccia e friarielli
€. 12

SALSICCIA E PATATE

bufala, patate, salsiccia, cipolla
€. 11



SOLO DA NOI



AL NORD

mozzarella, crema di radicchio,
gorgonzola e speck
€. 12

AL SUD

mozzarella, friarielli, acciughe, 'nduja
€. 12

PRAGA

mozzarella di bufala, gorgonzola, fontina,
prosciutto di Praga, scaglie di Grana
€. 13

GAMBERETTA 2.0

mozzarella di bufala, pomodori secchi,
gamberetti, crema di basilico e pomodori gialli
€. 13

STRACCIATELLA

prosciutto di Praga, Grana,
stracciatella di bufala e pomodorini dopo cottura
€. 12

BBQ

mozzarella di bufala, salsiccia,
cipolla caramellata, salsa bbq
€. 11,50



garantite
dal nostro
pizza chef
Stefano



L'IMPASTO

Volevamo realizzare un impasto leggero, a lunga lievitazione, che non contenesse farine troppo raffinate e che ritrovasse tutti i sapori della vecchia ricetta saccense. Il risultato della nostra Tabisca è la sua particolare digeribilità, ottenuta grazie ad un impasto con lievitazione minima di 24 ore, privo di farine di tipo 00 e 0, con prevalenza di farina di semola e di tipo 1.

Per la fornitura delle farine ci siamo legati a **MOLINO ENRICI di Azeglio (TO)** che da **oltre 120 anni** produce nella ricerca della qualità, nella selezione dei prodotti e nel rispetto della sicurezza alimentare.

Per quanto riguarda i gusti, lasciamo a voi il giudizio: diciamo soltanto che ce la mettiamo tutta per darvi le migliori e più fresche materie prime.

Siamo orgogliosi del risultato, ottenuto dai nostri pizza chef, i Fratelli Concilio: speriamo anche voi lo siate.

* per motivi di sicurezza alimentare il prodotto è abbattuto

** le olive potrebbero contenere il nocciolo



LE BIRRE



CHIARA: SPATEN HELL

La birra della tradizione bavarese. Gusto fresco e delicatamente speziato.

Provenienza: Baviera, Germania alc. 5,2%

PICCOLA € 3,50 MEDIA € 5 LITRO € 12



Franziskaner
WEISSBIER

WEISSBIER: FRANZISKANER HELL

Briosa, leggermente amara e torbida, si contraddistingue per il suo particolare sapore rinfrescante.

Provenienza: Baviera, Germania alc. 5%

PICCOLA 30cl € 4,50 MEDIA 50cl € 7 LITRO € 13



ROSSA: LEFFE ROUGE

Gusto riotondo con note di frutta candita. L'aroma è fruttato e il colore ambrato

Provenienza: Birra Abbaziale belga alc. 6,6%

CALICE LEFFE DA 33 CL. € 6 LITRO € 17



DOPPIO MALTO: LEFFE ROYALE

Birra abbaziale belga dal gusto intenso e raffinato fin dal primo sorso, si addolcisce in uno morbido retrogusto di caramello, luppolo e note di banana.

Provenienza: Belgio alc. 7,5

CALICE LEFFE DA 33 CL. € 6 LITRO € 17

PANACHÈ

La panaché è un cocktail alcolico di origine francese realizzato con birra e gassosa.

PICCOLA € 3,50 MEDIA € 5 LITRO € 12

TENNENT'S GLUTEN FREE

La celebre birra scozzese oggi anche in versione Gluten Free.



Provenienza: Scozia alc. 5%

BOTTIGLIA 33 CL. € 6



IN BOTTIGLIA



BECK'S ANALCOLICA

€ 4,50

BECK'S

€ 4,50

CORONA

€ 4,50

CERES

€ 5

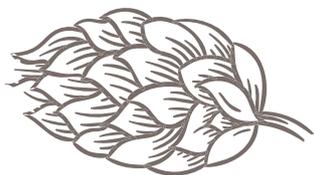
TENNENT'S

€ 5,50

**NUOVA ICHNUSA
NON FILTRATA**

€ 5





LE BIRRE ARTIGIANALI



GRADO PLATO è una delle realtà più conosciute in Piemonte, che Grinto ha selezionato e scelto per la sua vicinanza, non soltanto geografica, con la propria filosofia e per l'attenzione riposta nei suoi processi produttivi che abbiamo avuto modo di seguire e visitare. Come quasi tutti i birrifici artigianali, fa dell'innovazione e della ricerca la sua bandiera; la sua caratteristica artigianale non prevede la filtrazione e neppure la pastorizzazione delle sue birre. Ma quello che più apprezziamo è poter dire che queste birre hanno dei visi, quelli delle persone che, ogni giorno, dedicano alle loro birre passione, dedizione e amore.



SVEVA

Birra chiara ispirata alle Lager bavaresi. Di facile bevibilità, molto equilibrata. Profumi floreali ed erbacei con amaro modulato.

Stile: Golden Ale
Alc.: 4,9% vol.

33 CL € 5

75 CL € 13,50



SPOON RIVER

Ambrata, con delicato aroma floreale e buon corpo. Finale leggermente agrumato, alterna le sensazioni caramellate del malto con un amaro ben dosato.

Stile: Birra Ambrata
Alc.: 5,7% vol.

75 CL € 13,50



STRADA SAN FELICE

Ambrata con castagne della Val Mongia (Cuneo) essiccate mediante un procedimento tradizionale. Corposa e non amara, con deciso tenore alcolico.

Stile: American Pale Ale
Alc.: 8% vol.

33 CL € 5,50

75 CL € 13,50



MELISSA

Birra al miele, piacevolmente non amara, ricca di sensazioni floreali. Corposa e di buon tenore alcolico.

Stile: Birra al miele
Alc.: 6,8% vol.

75 CL € 13,50



WEIZENTEA

Weizen atipica e cosmopolita dove il tè verde dona sfumature erbacee ed i luppoli americani le conferiscono un fresco finale. Molto dissetante.

Stile: WeissBier
Alc.: 4,5% vol.

33 CL € 5,50

75 CL € 13,50



I.P.A.

IPA è una birra di grande freschezza con un amaro pronunciato e sentori di luppolo marcati. Note di pompelmo rosa nel finale.

Stile: Indian Pale Ale
Alc.: 5,3% vol.

33 CL € 5,50



STICHER

Birra decisa, di buon corpo ed amaro netto ma non eccessivo. Elegante retrogusto e profumo intenso. Prodotta utilizzando parzialmente malto piemontese.

Stile: Strong Ale
Alc.: 6,5% vol.

33 CL € 5,50



NOVITÀ

Spilla direttamente al tavolo la tua birra artigianale preferita

3 LITRI € 44





VINI AL CALICE E BEVANDE



VINI AL CALICE



Al servizio chiedici di vedere la bottiglia



ROSSI E ROSE'



PIEMONTE BARBERA

€ 4,50

DOLCETTO D'ALBA

€ 4,50

NERO D'AVOLA

€ 4,50

NEBBIOLO D'ALBA

€ 5,50

BARBARESCO VILLADORIA DOCG

€ 8

BAROLO VILLADORIA DOCG

€ 8

ROSE' TINCHITE' FEUDO ARANCIO

€ 5



BIANCHI



ARNEIS ROERO

€ 4,50

CHARDONNAY PIEMONTE

€ 5

GRILLO DI SICILIA

€ 4,50

GEWÜRZTRAMINER

€ 5,50



BOLLICINE E MEDITAZIONE AL CALICE



PROSECCO DI VALDOBBIADENE MARSURET

€ 5

BRUT FRANCIACORTA LANTIERI

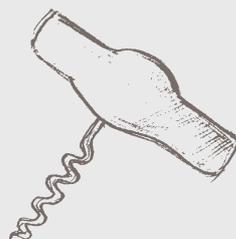
€ 7

ZIBIBBO DI SICILIA MARTINEZ

€ 4

PASSITO L'ECRU DI FIRRIATO

€ 7



BEVANDE



ACQUA MINERALE
"SPAREA" BOTTIGLIA DA 75CL.
€ 3

BOTTIGLIA 33 CL.
COCA COLA, COCA ZERO, COCA LIGHT,
FANTA, SPRITE, TONICA
€ 3,50

BOTTIGLIA 33 CL.
CHINOTTO, LEMONSODA,
ARANCIATA AMARA
€ 3,50

LATTINA 33 CL.
THE PESCA, THE LIMONE
€ 3,50

SUCCHI DI FRUTTA
pera, albicocca, pesca, ananas, arancia, ace, mirtillo
€ 3,50



alla spina



PICCOLA (30 CL.)
SPRITE, COCA COLA, COCA ZERO
€ 3

MEDIA (40 CL.)
SPRITE, COCA COLA, COCA ZERO
€ 4





CAFFETERIA E BAR



Il Grinto ha scelto per voi una particolare e unica miscela di arabiche creata in esclusiva dal rinomatissimo "Caffè Mulassano" di Piazza Castello.

CAFFÈ ESPRESSO
"SELEZIONE MULASSANO"
€ 2

CAFFÈ DECAFFEINATO
€ 2

CAFFÈ D'ORZO
€ 2

CAFFÈ CORRETTO
€ 3,50

CAFFÈ CON PANNA
€ 3,50

CAFFÈ SHAKERATO
€ 5

CAPPUCCINO
€ 3

MAROCCHINO
€ 3,50

THÈ CALDO
€ 3

TISANE
€ 3

CIOCCOLATA
€ 4

CIOCCOLATA CON PANNA
€ 5



WHISKY



JACK DANIEL'S
€ 7

TALISKER SKY
€ 8

JAMESON
€ 8

LAPHROAIG
€ 9

OBAN
€ 9

LAGAVULIN
€ 10

AMARI E LIQUORI
€ 4

COGNAC
CAMUS XO
€ 10

COGNAC
GRAN CRU DE CHAMPAGNE
NAPOLÉON
€ 10

RUM
PAMPERO
€ 7

RUM
BELIZE PANAMA
€ 7

RUM
MATUSALEM
€ 7

RUM
ZACAPA 23
€ 9



GRAPPE



Dal 1846 le grappe Mazzetti sono espressione dell'abilità piemontese nell'arte della distillazione, qui facilitata dalla disponibilità di ottime vinacce provenienti dalle vigne del Monferrato e delle Langhe.

GRAPPA INCONTRO € 6
(BARBARESCO E BAROLO)
lungamente invecchiata in barriques

GRAPPA INTESA € 6
(BRACHETTO E DOLCETTO)
lungamente invecchiata in barriques

GRAPPA DI ARNEIS € 5

GRAPPA DI MOSCATO € 5

GRAPPA BARBARESCO € 5

GRAPPA DI BAROLO € 5



distillerie
FRANCOLI

Dall'amore per le origini naturali del distillato, espressione perfetta di una tradizione di cura e di conoscenza del territorio piemontese, nascono le grappe Francoli.

GRAPPA LIMOUSIN € 6
invecchiata in barriques

GRAPPA CHARDONNAY € 5

GRAPPA DI MOSCATO € 5
da vinacce bianche

GRAPPA NEBBIOLO € 4,50
da vinacce rosse

GRAPPA DI MOSCATO € 5
ambrata